

ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY TEORETYCZNY NA KIERUNKU DIETETYKA, STUDIA I STOPNIA

Rok akademicki 2023/2024

Egzamin teoretyczny ma formę testu składającego się z **80 pytań**, każde z 4 odpowiedziami, w tym tylko 1 prawidłowa.

Kolorem niebieskim wskazane są zagadnienia, których będzie dotyczyć pytanie z danego modułu.

Grupa zajęć – nauki ogólne – 5 pytań

- Podstawy przedsiębiorczości i marketingu – **1 pytanie**
 - Komunikacja marketingowa.
- Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia – **1 pytanie**
 - Podaż i popyt w ochronie zdrowia.
- Socjologia żywienia – **1 pytanie**
 - Style żywieniowe Polaków.
- Psychologia ogólna – **1 pytanie**
 - Psychologia poznawcza – procesy poznawcze.
- Etyka i deontologia – **1 pytanie**
 - Obowiązujące w Polsce uregulowania etyczne i prawne dotyczące bioetyki początku życia ludzkiego (zapłodnienie in vitro, aborcja itp.), bioterapii (np. transplantologii) i tanatologii (eutanazja, uporczywa terapia itp.).

Grupa zajęć – Podstawy biomedyczne dietetyki – 21 pytań

- Anatomia człowieka – **3 pytania**
 - Anatomia jamy ustnej.
 - Anatomia jelita cienkiego.
 - Anatomia wątroby, trzustki i ich dróg wyprowadzających.
- Chemia żywności – **3 pytania**
 - Białka w żywności, aminokwasy, białka jaja, białka zbóż, gluten.
 - Witaminy i składniki mineralne w żywności.
 - Węglowodany (sacharydy) w żywności.
- Genetyka – **3 pytania**
 - Wybrane choroby uwarunkowane genetycznie, w których poradnictwo dietetyczne jest integralną częścią opieki nad pacjentem.
 - Wybrane mechanizmy dziedziczenia chorób uwarunkowanych genetycznie.
 - Badania genetyczne wykorzystywane w poradnictwie dietetycznym.
- Fizjologia człowieka – **4 pytania**
 - Fizjologia trawienia i wchłaniania składników pokarmowych, witamin i wody.
 - Regulacja nerwowa pobierania i trawienia pokarmów.
 - Hormony regulujące pracę przewodu pokarmowego i narządów związanych z trawieniem.
 - Fizjologia układu krążenia oraz funkcje krwi.
- Biochemia ogólna i żywności – **3 pytania**
 - Tłuszcze w diecie, trawienie, wchłanianie i metabolizm tłuszczów, ciała ketonowe.
 - Anabolizm, katabolizm – generowanie i wykorzystywanie energii.
 - Węglowodany w diecie, trawienie, wchłanianie i metabolizm węglowodanów.

- Mikrobiologia ogólna i żywności – **3 pytania**
 - Mikrobiota układu pokarmowego.
 - Bakteryjne zakażenia układu pokarmowego.
 - Wirusowe zakażenia układu pokarmowego.
- Kwalifikowana pierwsza pomoc – **2 pytania**
 - Zasady postępowania z osobą nieprzytomną oraz podstawowe czynności ratownicze (w tym resuscytacja).
 - Postępowanie w przypadku hipotermii i hipertermii.

Grupa zajęć kierunkowych – Podstawy dietetyki – 25 pytań

- Podstawy żywienia człowieka – **2 pytania**
 - Przemiany metaboliczne i wartość energetyczna pożywienia.
 - Składniki pokarmowe w diecie człowieka (białka, węglowodany i tłuszcze oraz witaminy i składniki mineralne). Zapotrzebowanie, skutki nadmiaru i niedoboru.
- Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo – **2 pytania**
 - Wpływ obróbki termicznej i czasu ogrzewania potraw na ich wartość odżywczą.
 - Zmiany zachodzące w jajku kurzym w procesie technologii potraw.
- Promocja zdrowia – **1 pytanie**
 - Założenia i warunki realizacji przesiewowych programów Promocji Zdrowia realizowanych przez Ministerstwo Zdrowia w Polsce.
- Żywnienie człowieka – **4 pytania**
 - Zasady żywienia w poszczególnych grupach ludności w tym: żywnienie dzieci, osób dorosłych, kobiet ciężarnych i matek karmiących oraz osób starszych. – 2 pytania
 - Normy żywienia dla populacji osób zdrowych.
 - Metody oceny stanu odżywienia i sposoby żywienia człowieka.
- Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością – **2 pytania**
 - Farmakoterapia Nieswoistych Zapaleń Jelit.
 - Leki zmniejszające wydzielanie kwasu solnego w żołądku.
- Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności – **2 pytania**
 - Instrumenty zabezpieczenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
 - Kryteria zastosowania substancji dodatkowych w procesie produkcji żywności.
- Organizacja pracy – **1 pytanie**
 - Elementy procesu planowania pracy w usługach żywieniowych.
- Dietetyka pediatryczna – **3 pytania**
 - Ocena stanu odżywienia u dzieci.
 - Niedożywienie u dzieci.
 - Nadmiar masy ciała u dzieci.
 - Żywnienie w pierwszym roku życia.
- Kliniczny zarys chorób – **3 pytania**
 - Otyłość.
 - Cukrzyca.
 - Nadciśnienie i hipercholesterolemia.
- Edukacja żywieniowa – **1 pytanie**
 - Etapy planowania edukacji żywieniowej.
- Analiza i ocena jakości żywności – **2 pytania**
 - Techniki instrumentalne ze szczególnym uwzględnieniem technik chromatograficznych w analizie żywności.
 - Metody klasyczne i ocena sensoryczna stosowane w analizie żywności.

- **Poradnictwo dietetyczne – 2 pytania**
 - Rola i zasady poradnictwa dietetycznego w opiece nad pacjentem niedożywionym.
 - System dietetyczny w Polsce. Nomenklatura diet.

Grupa zajęć kierunkowych – Do wyboru – 29 pytań

- **Zanieczyszczenia żywności – 1 pytanie**
 - Parazytyzy tkankowe i narządowe przenoszone drogą pokarmową - bezpieczeństwo żywności w zakresie występowania form inwazyjnych pasożytów.
- **Nowe trendy w żywieniu i dietetyce – 2 pytania**
 - Nowe trendy w konsumpcji: globalizacja konsumpcji, konsumpcja postmodernistyczna, konsumpcja zrównoważona.
 - Diety niekonwencjonalne i ich charakterystyka, korzyści i zagrożenia.
- **Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej – 2 pytania**
 - Produkcja wybranych produktów żywności funkcjonalnej.
 - Zmiany zachodzące w trakcie przygotowywania i przechowywania potraw.
- **Alergie i nietolerancje pokarmowe – 2 pytania**
 - Alergia na salicylany.
 - Nietolerancja laktozy.
- **Żywność w różnych warunkach środowiskowych – 2 pytania**
 - Żywność w warunkach klimatu gorącego (tropiki).
 - Żywność w warunkach klimatu polarnego i wysokogórskiego.
- **Żywność funkcjonalna – 2 pytania**
 - Omówienie żywności funkcjonalnej i żywności wzbogaconej w kontekście definicji oraz różnic i podobieństw.
 - Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne jako forma oznakowania żywności funkcjonalnej. Omówienie wymagań dotyczących stosowania oświadczeń wraz z podaniem przykładów.
- **Planowanie diet w wybranych przypadkach klinicznych – 3 pytania**
 - Planowanie diety dla osoby z endometriozą.
 - Planowanie diety dla osoby z chorobą Hashimoto i niedoczynnością tarczycy.
 - Planowanie diety dla osoby z otyłością i/lub cukrzycą typu 2.
- **Marketing żywności – 2 pytania**
 - Nowy produkt.
 - Promocja produktu.
- **Projektowanie usług żywieniowych – 2 pytania**
 - Czynniki wpływające na efektywność proponowanej usługi żywieniowej.
 - Czynniki wpływające na wybór formy organizacji przyjęć okolicznościowych.
- **Kuchnie etniczne i regionalne – 2 pytania**
 - Kuchnia staropolska.
 - Kuchnie wybranych regionów Polski i narodowe.
- **Choroby zakaźne – 2 pytania**
 - Epidemiologia ogólna chorób zakaźnych.
 - Epidemiologia szczegółowa chorób zakaźnych.
- **Komunikacja z pacjentem – 1 pytanie**
 - Komunikacja interpersonalna.
- **Aktywność ruchowa w kształtowaniu sylwetki ciała – 2 pytania**
 - Cechy postawy prawidłowej w trzech płaszczyznach oraz charakterystyka wad postawy wg. typologii Wileisa i zadania korekcyjne dla tych wad.
 - Typologia budowy ciała według Kretschmera i Sheldona.

- **Dieta wegetariańska – 2 pytania**
 - Bilansowanie diety wegańskiej.
 - Związki przeciwżywniowe w produktach roślinnych.
- **Żywnie w sporcie – 2 pytania**
 - Źródła energii i metabolizm jej wytwarzania.
 - Zasady żywniowe w treningu wytrzymałości tlenowej i beztlenowej.